

# West Coast IPA RyliTru

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **82**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6.5 kg (100%) | 80 %       | 3   |

Warzona z simpsons pale ale extra ale go nie znalazłem, dostosowałem ebc

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | sabro    | 30 g  | 60 min | 15.8 %     |
| Gotowanie                 | sabro    | 20 g  | 45 min | 15.8 %     |
| Gotowanie                 | WAI-ITI  | 50 g  | 15 min | 4.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 50 g  | 0 min  | 9.8 %      |
| Na zimno                  | Citra    | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |

## Notatki

- a  
23 sty 2021, 09:59